



◆夏の虫対策は「窓」と「水たまり」をチェック！

網戸をしているのに虫が入る!?

実は、窓の開け方が原因かもしれません。一般的な引き違い窓は、網戸と窓のフレームが重なることで虫が入りにくい構造。窓を中途半端に開けると、位置によっては隙間ができて虫の侵入口になることも！窓を全開にすると隙間ができにくくなります。※窓・網戸の構造によって異なります。

そして、蚊は「入れない」だけでなく「発生させない」！

植木鉢の受け皿・バケツ・じょうろなどに残ったちょっとした水たまりが、蚊の発生源になることがあります。

条件によっては卵から成虫になるまで**1～2週間**ほど。

週に一度、庭やベランダの「たまり水」をチェックしましょう！



かんたんレシピ



里芋と蓮根の揚げだし

【材料：2人分】

- 里芋…4～5個（皮をむいてひと口大）、蓮根…100g（乱切り）、小ねぎ…適量（小口切り）、揚げ油…適量
- そぼろ餡：鶏ひき肉…100g、だし汁…150ml、醤油・みりん…各小さじ2、水溶き片栗粉…小さじ3（片栗粉1：水2）

① 里芋は塩もみをしてぬめりを取り、耐熱容器に入れてラップをし、レンジ（600W）で3分程加熱して中まで火を通す。
蓮根はさっと茹でる。

② 里芋と蓮根の水分を拭き、片栗粉を薄くまぶす。

③ 180℃の油で、表面がカリッとするまで2～3分揚げる。

④ 鍋にだし汁と鶏ひき肉を入れ、ほぐしながら加熱し、醤油・みりんを味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

※里芋と蓮根は熱を通し、さらに揚げることで、香ばしさとホクホク感がアップします。



ホクホクの里芋と蓮根に、鶏ひき肉のあっさりとした餡をたっぷり絡めていただく、
味わい深いメニューです♪

白井市の新築・リフォーム Google クチコミ



信頼を大切に地域 No.1



かみの こうむてん
(株)神野工務店



〒270-1431 千葉県白井市根 1780-116 0120-461-206

工事のご依頼、ご相談お気軽にお問い合わせください！

